

PROGETTO DI RICERCA CORRENTE

IZS LT 06/14 RC

Produzione locale del polline: analisi dei pericoli e studio di un modello per la loro prevenzione

Introduzione

Il polline è un alimento di origine animale, prodotto dell'alveare, prelevato dalle api dai fiori e portato all'interno del nido dove rappresenta la fonte proteica per le forme larvali e per gli insetti adulti. Negli ultimi anni il polline è oggetto di un crescente interesse sia da parte dei produttori, che da parte dei consumatori, ma è ancora poco conosciuto per i suoi peculiari aspetti di sicurezza alimentare.

Dai primi risultati di un precedente studio condotto sulla produzione primaria di polline effettuato dall'Istituto, questo prodotto risulta piuttosto sicuro dal punto di vista igienico-sanitario, tuttavia esistono degli aspetti ancora da approfondire relativi alla presenza di specie che possono indurre reazioni allergiche nei consumatori ed alla presenza di alcaloidi tossici. Per quanto riguarda quest'ultimi, secondo recenti studi (Dübecke et al. 2011; Kempf et al. 2010) realizzati su campioni di polline presenti in commercio, dal 31% al 60% dei casi sono stati rinvenuti alcaloidi tossici in quantità superiori rispetto al limite soglia individuato dall'EFSA.

Nuove frontiere, inoltre, si aprono per lo studio metodiche di conservabilità del polline fresco, pronto per il consumo (es. atmosfera protettiva, congelamento) soprattutto per i Paesi concorrenti dell'Italia in tale filiera alimentare: la Francia e la Spagna.

La produzione di polline, inoltre, rappresenta un'attività emergente nel settore apistico e molti apicoltori stanno ricercando in tale settore un reddito integrativo alla loro attività.

Risulta pertanto fondamentale fornire ai produttori una conoscenza approfondita dei rischi legati alla produzione di polline e quelli legati al prodotto stesso. Ulteriore necessità è quella di fornire strumenti utili e dei riferimenti sulla sicurezza del prodotto al personale coinvolto nei controlli ufficiali degli alimenti.

Il Progetto di Ricerca Corrente IZS LT 06/14 RC:

Il Progetto di Ricerca Corrente IZS LT 06/14 RC "Produzione locale del polline: analisi dei pericoli e studio di un modello per la loro prevenzione", riconosce il coordinamento scientifico dell'IZS Lazio e Toscana e riconosce le seguenti Unità Operative (UU.OO.):

- U.O. 1: Unità Operativa di Apicoltura – IZSLT. Responsabile: Dr. Formato Giovanni (coordinamento scientifico);
- U.O. 2: Laboratorio Diagnostica IZSLT – sede di Firenze. Responsabile: Dr. Franco Corrias;
- U.O. 3: Centro Studi per la Sicurezza Alimentare – Responsabile: Dr. Roberto Condoleo;
- U.O. 4: CERERE – Responsabile: Prof. Carlo D'Ascenzi
- U.O. 5: Ufficio Staff Biotecnologie – Responsabile: Dr. Ugo Marchesi
- U.O. 6: Laboratorio La Mieleria – Responsabile: Dr.ssa Maria Rossana Bonfitto.

Gli obiettivi a breve termine prefissati dal progetto sono stati quelli di identificare e caratterizzare i pericoli connessi alla produzione di polline durante l'intero processo produttivo e la predisposizione di un sistema

per la loro prevenzione e controllo. Gli obiettivi a lungo termine hanno previsto la stesura di linee guida per la corretta produzione del polline, parte integrante di questa relazione finale.

L'individuazione, analisi e prevenzione dei pericoli legati alla produzione del polline è stata effettuata seguendo i principi dell'HACCP analizzando le diverse realtà produttive presenti nel territorio di competenza del capofila del progetto.

Nell'ambito del Progetto di Ricerca Corrente IZS LT 06/14 RC "Produzione locale del polline: analisi dei pericoli e studio di un modello per la loro prevenzione", sono state svolte le seguenti attività:

- studio bibliografico della letteratura scientifica;
- descrizione delle caratteristiche del prodotto polline e delle fasi del processo produttivo;
- sopralluoghi presso le aziende apistiche Aldo Metalori e Sergio D'Agostino in data 27/07/2016 e 28/07/2016 al fine di verificare le modalità produttive della suddetta azienda ed al fine di realizzare dei campionamenti del prodotto nelle diverse fasi operative per accertamenti analitici;
- analisi microbiologiche e polliniche dei campioni effettuati;
- studio sulle modalità di commercializzazione del prodotto polline.